



Tagliatelle cremoase cu dovlecei zucchini și roșii

🕒 20–30 Min. 

Pregătire

- 1 Curăță ceapa de coajă și tai-o în cuburi mici. Taie dovlecelul zucchini în fâșii fine. Spală roșiile. Prepară pastele al dente, conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- 2 Între timp, încinge ulei într-o tigaie, apoi adaugă ceapa și fâșiile de zucchini și toarnă vin alb pentru a deglaza tigaia. Adaugă smântână și fierbe rapid până când se formează o compoziție omogenă și consistentă.
- 3 Încorporează pastele și azonează cu amestecul Veggy Classic și piper negru din râșniță. Presară deasupra parmezan ras.
- 4 La final prăjește puțin roșiile de cocktail în altă tigaie la foc mare, presară-le peste pastele cu dovlecei zucchini și savurează.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 bucată	Ceapă
2 bucată	Dovlecei zucchini
250 g	Roșii de cocktail
250 g	Tagliatelle
4 linguriță	Ulei de măsline
100 ml	Vin alb
250 g	Smântână de gătit
50 g	Parmejan
1 plic	♦ Archive: Veggy Classic amestec de aseasonare
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe cuțit

